AMW8113B
AMW8113W
AMW8113ST

# Horno de Microondas

## Manual del Usuario

ESPAÑOL

imagina las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Para que le podamos brindar un servicio más completo, sírvase registrar su producto en

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Este manual está fabricado con papel 100 % reciclado.

SAMSUNG

# PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

**A.** No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta dado que el funcionamiento con la puerta abierta puede dar como resultado una exposición nociva a energía de microondas. Es importante no alterar ni modificar las trabas de seguridad.

**B.** No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en la superficie de sellado.

**C.** No haga funcionar el horno si está dañado. Es de especial importancia que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en:

**1.** La puerta (doblada),

**2.** las bisagras y los pestillos (rotos o sueltos),

**3.** Las juntas de la puerta y la superficie de sellado.

**D.** Este horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie excepto por personal del servicio técnico adecuadamente calificado.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

# información sobre seguridad

Felicitaciones por haber adquirido su nuevo horno de microondas Samsung. Este manual contiene información importante acerca de la instalación, el uso y el cuidado de su electrodoméstico. Lea detenidamente el manual y podrá así aprovechar todas las ventajas y las funciones del horno de microondas.



## LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Es su responsabilidad usar el sentido común, ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar su horno de microondas.

## SÍMBOLOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Significado de íconos y símbolos en este manual del usuario:

| | |
|---|---|
| ⚠ **ADVERTENCIA** | Peligros o procedimientos inseguros que pueden **ocasionar graves lesiones en las personas e incluso provocar la muerte.** |
| ⚠ **PRECAUCIÓN** | Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **lesiones leves en las personas o daños en la propiedad.** |
| ⚠ **PRECAUCIÓN** | Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno de microondas, siga estas instrucciones básicas de seguridad. |

| | |
|---|---|
| | NO intentar. |
| | NO desarmar. |
| | NO tocar. |
| | Seguir las instrucciones fielmente. |
| | Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. |
| | Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar una descarga eléctrica. |
| | Comuníquese con el Centro de Servicio Técnico para obtener ayuda. |
| | Nota |

Estos símbolos de advertencia están aquí para evitar que usted u otras personas sufran lesiones.
Sígalos explícitamente.
Una vez que haya leído esta sección, consérvela en un lugar seguro para consultas futuras.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar cualquier electrodoméstico, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, a saber:

## ⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones personales o exposición a energía de microondas excesiva:

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico.
2. Utilice este electrodoméstico sólo para el uso que fue destinado como se describe en el manual.
3. Lea y siga las “Precauciones para evitar la exposición a energía de microondas excesiva” especificadas en esta página.
4. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo sólo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Es importante que consulte “Instrucciones de conexión a tierra” en la página 6 de este manual.
5. Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
6. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados, como por ejemplo los frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
7. Utilice este electrodoméstico únicamente para el uso que fue destinado como se describe en el manual. No utilice vapores ni productos químicos corrosivos en este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
8. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños.
9. No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si fue dañado o se cayó.
10. Nunca intente reparar el horno. Este electrodoméstico debe ser reparado sólo por personal técnico calificado. Comuníquese con la oficina del servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.
11. No tape ni bloquee ninguna de las aberturas del electrodoméstico.
12. No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta.
13. No almacene este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
14. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
15. Mantenga el cable alejado de superficies calentadas. (incluso la parte posterior del horno).
16. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada.
17. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se ensamblan al cerrar la puerta, utilice sólo jabones o detergentes suaves, no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Desenchúfelo antes de limpiarlo.
18. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

**a.** No cocine los alimentos en exceso. Preste atención al electrodoméstico cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.

**b.** Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.

**c.** Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación, o corte la corriente en el fusible o el panel del disyuntor. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.

**d.** No utilice el interior para almacenar alimentos u objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no utiliza el horno.

**19.** Los líquidos como, por ejemplo, el agua, la leche, el café o el té se pueden recalentar más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS CALIENTES DE PRONTO COMIENCEN A HERVIR CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE COLOCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesión a las personas:

**a.** No caliente el líquido demasiado.

**b.** Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del proceso de calentamiento.

**c.** No utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.

**d.** Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas durante un tiempo breve antes de sacarlo.

**e.** Sea muy cuidadoso cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

**20.** Precauciones para el correcto uso y para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva: No intente tirar con las manos de ninguna parte de la puerta para abrirla. Abra la puerta solo utilizando el botón a presión que se encuentra en el extremo inferior derecho de la parte delantera.

## ⚠ PRECAUCIÓN PRECAUCIÓN

**1.** Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe acumular grasa en la campana del filtro.

**2.** Cuando cocine alimentos con fuego debajo de la campana, encienda el ventilador.

**3.** Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como los limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar el filtro.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

# INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que ofrece un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable que incluye un cable y un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

## ⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede conducir a un riesgo de descarga eléctrica.

- Enchúfelo a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra. No retire la tercera clavija (a tierra). No utilice un adaptador ni altere de otro modo el enchufe con conexión a tierra.
- Consulte a un electricista o técnico calificado si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de si el electrodoméstico está bien conectado a tierra.
- No recomendamos utilizar un cable prolongador con este electrodoméstico. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista calificado o a un técnico autorizado para que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico. No obstante, si es necesario utilizar un cable prolongador, lea la sección "Uso de cables prolongadores" que se describe abajo y siga lo que allí se indica.

## Uso de los cables prolongadores

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar y caerse debido a un cable más largo. Los juegos de cables más largos o cables prolongadores se encuentran disponibles y pueden usarse si se tiene sumo cuidado. Si se usa un cable largo o un cable prolongador:

1. La especificación eléctrica marcada del juego de cables o cable prolongador debe ser como mínimo igual a la especificación eléctrica del electrodoméstico.
2. El cable prolongador debe ser un cable de 3 hilos de conexión a tierra y se lo debe enchufar en un tomacorriente de 3 ranuras.
3. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no quede colgando de la mesada o mesa en donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente. Si utiliza un cable prolongador, la luz interior puede parpadear y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción también pueden ser más largos.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## ADVERTENCIA SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico o una compañía de servicio calificados.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión, problemas con el producto o lesiones.

Desembale el horno, quite todo el material de embalaje y examine el horno para determinar si hay daños como abolladuras en el interior o exterior del electrodoméstico, pestillos de la puerta rotos, rajaduras en la puerta o una puerta que no esté correctamente alineada. Si hay algún daño, no ponga el horno en funcionamiento y notifique de inmediato al distribuidor.

Retire todas las sustancias extrañas como polvo o agua de los terminales y puntos de contacto del enchufe con un paño seco regularmente.

- Desenchufe la alimentación y limpie el enchufe con un paño seco.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente estándar adecuadamente conectado a tierra. Su horno debe ser el único electrodoméstico conectado en este circuito.

- Compartir un tomacorriente de pared con otros electrodomésticos utilizando un enchufe múltiple o prolongar el cable de alimentación puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- No utilice un transformador eléctrico. Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente de alimentación coincidan con las especificaciones del producto. No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Podrían utilizarlos para jugar.

Instale el electrodoméstico a una distancia adecuada de la pared.

- No hacerlo puede provocar un incendio debido al recalentamiento.

---

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente. Lea las "instrucciones de conexión a tierra" especificadas al comienzo de esta sección y sígalas. No lleve la conexión a tierra a una tubería de gas, ni a una tubería plástica de agua ni a una línea de teléfono.

- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión o problemas con el producto.
- Nunca enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente que no tenga conexión a tierra directa y asegúrese de que la conexión esté de acuerdo con los códigos locales y nacionales.

No corte ni retire la tercera clavija (a tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.

Conecte el horno a un circuito de 20 A. Cuando conecta el horno a un circuito de 15 A, asegúrese de que el interruptor de circuitos funcione.

---

No instale este electrodoméstico en un lugar húmedo, aceitoso o cubierto de polvo ni en un lugar expuesto a la luz solar directa y al agua (gotas de lluvia).

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice un enchufe dañado, un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No haga funcionar ningún otro electrodoméstico para calentar o cocinar debajo de este equipo.

No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un electrodoméstico para calentar o cocinar.

No hale ni doble excesivamente el cable de alimentación.

No retuerza ni ate el cable de alimentación.

No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico, ni coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, ni introduzca el cable de alimentación entre objetos ni lo empuje dentro del espacio que hay detrás del electrodoméstico.

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No hale del cable de alimentación cuando lo desenchufe.

- Para desenchufar la alimentación, sostenga el enchufe.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

---

Cuando se dañe el enchufe o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

## PRECAUCIÓN SÍMBOLOS DE PRECAUCIÓN PARA LA INSTALACIÓN

El electrodoméstico debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe de alimentación.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio debido a fugas eléctricas.

---

Desenchufe la alimentación cuando el electrodoméstico no se utilice por períodos prolongados o durante una tormenta eléctrica.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

## ADVERTENCIA SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA EL USO

Si el electrodoméstico se inunda, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano: No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Lea y siga las "Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva" especificadas al comienzo de esta sección.

Si el electrodoméstico genera un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchufe de inmediato la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile de inmediato sin tocar el enchufe de alimentación. No toque el electrodoméstico ni el cable de alimentación.

- No utilice un ventilador.
- Una chispa podría provocar una explosión o un incendio.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Procure que ni la puerta ni el calentador ni ninguna otra parte entre en contacto con el cuerpo mientras cocina o cuando acaba de cocinar.

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

Si los materiales en el interior del horno se encendieran, mantenga la puerta cerrada, apague el horno, desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del interruptor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.

Siempre respete las Precauciones de seguridad cuando utiliza su horno. Nunca intente reparar el horno: contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar el horno, comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado cercano.

---

No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.

- Como ingresa corriente de alta tensión en el chasis del producto, esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- Podría estar expuesto a ondas electromagnéticas.
- Cuando sea necesario reparar el electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

---

Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el electrodoméstico, desenchufe la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

---

No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.

- Esto puede provocar descarga eléctrica.

No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico mientras una operación esté en curso.

- Volver a enchufar la alimentación al tomacorriente de la pared puede provocar una chispa y generar una descarga eléctrica o un incendio.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para ellos.

- Si un niño se coloca una bolsa en la cabeza, puede provocarle asfixia.

No deje que los niños ni alguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilice el electrodoméstico sin supervisión.
Asegúrese de que el electrodoméstico esté fuera del alcance de los niños.

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.

No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de la cocción, ya que el interior se calienta después de que el horno funciona por un período prolongado o después de calentar una pequeña cantidad de comida.

- No hacerlo puede provocar quemaduras.



# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

No utilice papel de aluminio, objetos metálicos (como recipientes, tenedores, etc.) ni recipientes con bordes dorados o plateados.

- Esto puede provocar chispas o incendio.

No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca del horno.

- Esto puede provocar un incendio o una explosión.

No introduzca dedos, sustancias extrañas ni objetos metálicos como alfileres o agujas en la entrada, el tomacorriente, las partes de entrada y salida del cartucho de suministro de agua y los orificios. Si se introducen sustancias extrañas en alguno de estos orificios, desenchufe la alimentación del tomacorriente de la pared y comuníquese con el distribuidor del producto o con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o lesiones.

No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar el gabinete exterior.

No almacene ni utilice el horno al aire libre.

## PRECAUCIÓN SÍMBOLOS DE PRECAUCIÓN PARA EL USO

Cuando la superficie esté rajada, apague el interruptor de alimentación del electrodoméstico.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica.

La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.

Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.

Retire las tapas de los alimentos para bebé antes de calentarlos. Después de calentar los alimentos para bebé, revuelva bien para distribuir el calor en forma pareja. Siempre pruebe los alimentos para corroborar la temperatura antes de alimentar al bebé. Los frascos de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer más fríos que el interior, el cual puede estar tan caliente como para quemar la boca del niño.

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que se utilicen en el microondas sean los adecuados para este fin.

Cuando utilice utensilios de cocina aptos para microondas, cumpla estrictamente las recomendaciones del fabricante.

Instale el electrodoméstico en un piso nivelado y resistente que pueda soportar el peso.

- No hacerlo puede provocar vibraciones anormales, ruidos o problemas con el producto.

---

No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque sobre él objetos (como ropa sucia, fundas para hornos, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).

- Artículos como trapos de cocina pueden quedar enganchados en la puerta.
- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, problemas con el producto o lesiones.

No ponga en funcionamiento el electrodoméstico con las manos húmedas.

- Esto puede provocar descarga eléctrica.

No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Además de ser nocivo para los humanos, también pueden provocar una descarga eléctrica, un incendio o problemas con el producto.

No coloque el electrodoméstico sobre un objeto frágil como un fregadero o un objeto de vidrio.

- Hacerlo puede provocar daños al fregadero o al objeto de vidrio.

No acerque el rostro ni el cuerpo al electrodoméstico mientras está cocinando o al abrir la puerta inmediatamente después de la cocción.

- Asegúrese de que los niños no se acerquen demasiado al electrodoméstico.
- No hacerlo puede provocar quemaduras en los niños.

No coloque alimentos ni objetos pesados sobre la puerta del horno cuando la abra.

- Los alimentos o el objeto podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.

No enfríe abruptamente la puerta, el interior del electrodoméstico ni el plato vertiendo agua sobre estas partes durante o después de la cocción.

- Esto puede provocar daños en el electrodoméstico. El vapor o rocío de agua puede provocar quemaduras o lesiones.

No intente precalentar el horno ni hacerlo funcionar cuando está vacío.

No cocine sin la charola de vidrio en su lugar, sobre el piso del horno. Los alimentos no se cocinarán correctamente sin la bandeja.

No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto. Los envases pueden romperse.

No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto puntiagudo.

- Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.

No almacene nada directamente encima del electrodoméstico cuando está en funcionamiento.

No utilice recipientes sellados. Quíteles los sellos y las tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de que el horno se ha apagado.

## ADVERTENCIA SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA

No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.

No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.

- Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descarga eléctrica o incendio.

Antes de limpiar o realizar el mantenimiento, desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de la pared y quite los restos de comida de la puerta y del compartimiento de cocción.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico (exterior/interior)

- Puede lastimarse con los bordes puntiagudos del electrodoméstico.

No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.

- Esto puede provocar corrosión.

Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos o los aceites salpicados que se adhieren a las paredes o al piso pueden causar daños en la pintura y reducir la eficiencia del horno.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

# contenido


**SU NUEVO HORNO DE MICROONDAS** 13

13 Revisando las partes
13 Gracias por elegir a SAMSUNG
14 Preparando su horno de microondas
15 Botones del panel de controles

**OPERACIÓN** 17

17 Programando el reloj
17 Usando el botón Pausa/Cancelar
17 Usando los botones de Cocción Instantánea
18 Cuadro de Cocción Instantánea
19 Uso de la función +30 seg.
19 Auto Descongelado
19 Uso del ahorro de energía
20 Auto Recalentado
21 Programando los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia
21 Cocción en una sola etapa
22 Cocción Multietapas
22 Usando los botones Más y Menos
23 Usando el Cronómetro
23 Modo Demostración
23 Programando el Seguro de protección contra niños

**INSTRUCCIONES PARA COCINAR** 24

24 Utensilios para cocinar
25 Probando los utensilios
26 Guía de descongelado automático
27 Técnicas para cocinar
29 Guía de cocción
33 Recetas

**ENTRADAS, PLATOS DE FONDO, POSTRES** 37

37 Aderezo
37 Entradas
38 Platos de Fondo
40 Postres

**APÉNDICE** 42

42 Guia para resolver problemas
43 Cuidado y Limpieza
44 Especificaciones

**GUÍA RÁPIDA** 45

# su nuevo horno de microondas



## REVISANDO LAS PARTES

Desempaque su horno de microondas y revíselo para asegurarse que tiene todas las piezas mostradas aquí. Si alguna pieza falta o está rota, llame a su distribuidor.

Horno de microondas

Anillo Guia deslizante

Plato giratorio

## GRACIAS POR ELEGIR A SAMSUNG

Su horno nuevo representa lo último en tecnología de cocción con microondas. Este horno es un electrodoméstico con todas las funciones y fácil de usar, construido para cumplir estándares estrictos de calidad establecidos por SAMSUNG: los más altos en la industria. Estamos orgullosos de ofrecerle un producto que proporcionará servicio conveniente y confiable durante años por venir.

Por favor registre el número de serie de la parte trasera o interior de su horno de microondas SAMSUNG así como la fecha de compra en los espacios provistos abajo. Le recomendamos guardar su recibo de compra con este manual para facilitar el servicio en garantía.

**Número de modelo** _____

**Número de serie** _____

**Fecha de compra** _____

**Distribuidor** _____

# PREPARANDO SU HORNO DE MICROONDAS

**1.** Coloque el horno sobre una superficie plana y fuerte y conecte la clavija en un contacto aterrizado. Una vez conectado, la pantalla de su horno mostrará:

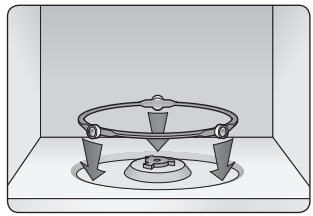
- **"88:88" cambia automáticamente a "12:00" después de 10 segundos.**

Asegúrese de que haya una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos diez cm de espacio libre hacia atrás, por encima y hacia los lados del horno.

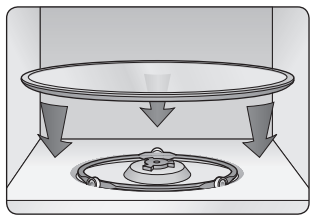
**2.** Abra la puerta del horno presionando el botón que se encuentra bajo el panel de controles.

**3.** Limpie el interior del horno usando un trapo húmedo.

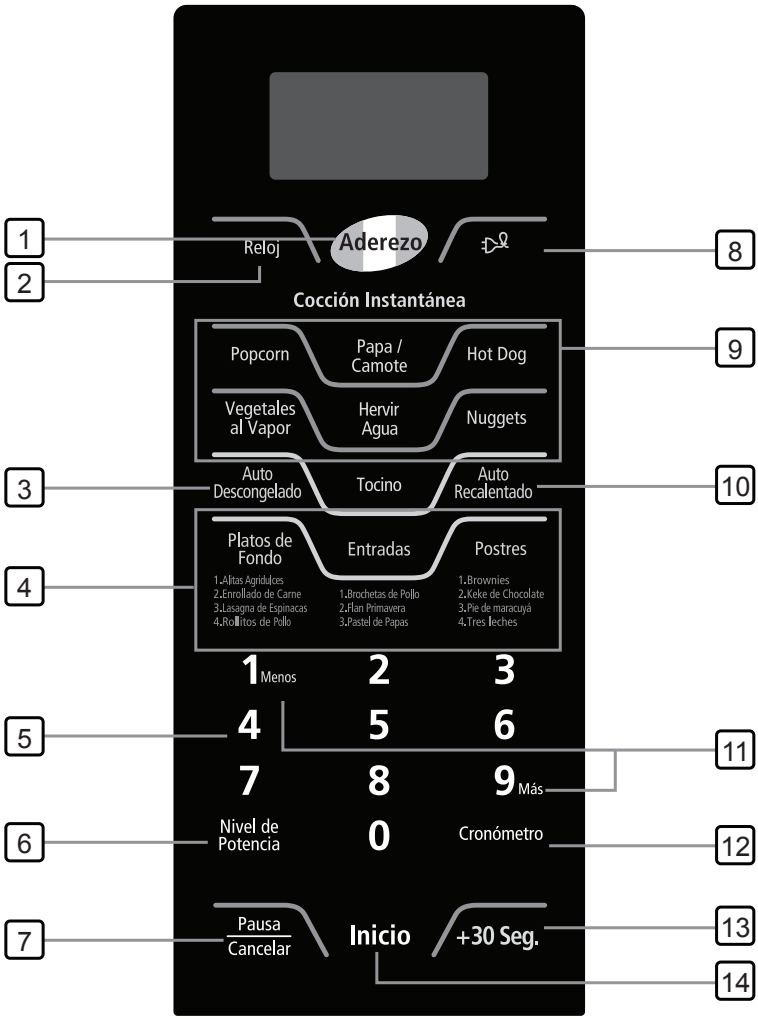
**4.** Coloque el anillo armado en la hendidura que se encuentra en el centro del horno.



**5.** Coloque la charola de vidrio sobre el anillo de manera que las tres lengüetas en el centro de la charola encajen con seguridad dentro con las lengüetas en el piso del horno.



# BOTONES DEL PANEL DE CONTROLES



| | | |
|---|---|---|
| 1 | **Aderezo** | (p. 37) |
| 2 | **Reloj**<br>Programa la hora del día. | (p. 17) |
| 3 | **Auto Descongelado**<br>Programa el peso de los alimentos que van a ser descongelados. | (p. 19) |
| 4 | **Entradas, Platos de Fondo, Postres** | (p. 37) |
| 5 | **Botones numéricos**<br>Programa los tiempos de cocción o las cantidades. | |
| 6 | **Nivel de Potencia**<br>Programa un nivel de potencia diferente a Alto. | (p. 21) |
| 7 | **Pausa/Cancelar**<br>Presione para que el horno haga una pausa o para corregir un error. | (p. 17) |
| 8 | **Ahorro de energía**<br>Modo de ahorro de energía. | (p. 19) |
| 9 | **Botones Cocción Instantánea**<br>Programas instantáneos para cocinar alimentos populares. | (p. 18) |
| 10 | **Auto Recalentado**<br>Muestra el tipo del plato que va a ser recalentado. | (p. 20) |
| 11 | **Más/Menos**<br>Aumenta o disminuye el tiempo de cocción. | (p. 22) |
| 12 | **Cronómetro** | (p. 23) |
| 13 | **+30 Seg.**<br>Oprima esta tecla para ajustar y comenzar rápidamente en el nivel de potencia del 100%. | (p. 19) |
| 14 | **Inicio**<br>Presione para iniciar la cocción. | |

## PROGRAMANDO EL RELOJ

**1.** Presione el botón **Reloj.** La pantalla mostrará:

**2.** Use los botones numéricos para ingresar la hora del día. Debe presionar por lo menos tres botones para programar el reloj. Si son las 5:00 entonces presione **5**, **0**, **0**.

**3.** Presione el botón **Reloj** otra vez. Los dos puntos (:) parpadeo indicando que la hora está programada.

Si hay una interrupción en el suministro de energía, usted necesitará reprogramar el reloj.
Mientras la cocción está en progreso usted puede saber la hora del día presionando el botón **Reloj**.

## USANDO EL BOTÓN PAUSA/CANCELAR

El botón **Pausa/Cancelar** le permite borrar instrucciones que ha ingresado. También le permite ordenar una pausa durante el ciclo de cocción del horno, de manera que usted pueda revisar sus alimentos.

- Para que el horno haga una pausa durante la cocción: Presione una vez el botón **Pausa/Cancelar.** Para continuar presione el botón **Inicio**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y regresar la pantalla del horno a la hora del día entonces presione dos veces el botón **Pausa/Cancelar.**
- Para corregir un error que acaba usted de ingresar: presione una vez el botón **Pausa/Cancelar**, después reingrese las instrucciones.

## USANDO LOS BOTONES DE COCCIÓN INSTANTÁNEA

**1.** Presione el botón de **Cocción Instantánea** que corresponda al alimento que va a cocinar **(Nuggets)**. La pantalla muestra el primer tamaño de porción disponible.

**2.** Presione repetidamente el botón para seleccionar la porción que desea. La pantalla mostrará cíclicamente todos las porciones disponibles. Una vez que ha seleccionado la porción correcta, el horno de microondas comenzará a cocinar automáticamente.

**3.** Presione el botón **Inicio.**

# CUADRO DE COCCIÓN INSTANTÁNEA

| Artículo | Peso | Observaciones |
|---|---|---|
| **Popcorn** | 100 g<br>85 g | • Acomoda la bolsa de palomitas en tu horno de microondas Samsung y presiona la tecla de "Palomitas" |
| **Papa/ Camote** | 1 ea<br>2 ea<br>3 ea<br>4 ea<br>6 ea<br>8 ea | • Perfore cada papa varias veces con un tenedor.<br>• Colóquela/s sobre su recipiente de manera equidistante; llevar tapado.<br>• Cuando el horno emita señales y muestre "voltee el alimento" (turn the food over), entonces voltee la(s) papa(s).<br>• Sáquelas del horno; envuélvalas en papel metalico y déjelas reposar de 3 a 5 minutos. |
| **Hot Dog** | 1 ea<br>2 ea<br>3 ea | • Pique las salchichas con un tenedor y colóquelas en el plato. |
| **Vegetales al Vapor** | 1 taza<br>2 tazas<br>3 tazas<br>4 tazas | • Coloque los vegetales dentro de una cacerola y agregue una pequeña cantidad de agua (2 a 4 cucharadas).<br>• Cubra durante la cocción y mezcie antes de dejarlos reposar. |
| **Hervir Agua** | 1 taza<br>2 taza<br>3 tazas | • Mida el líquido; vierta en un contenedor seguro 2 veces más grande que la cantidad de líquido. Ejemplo: para 1 taza de líquido use una taza doble o un plato más grande.<br>• Revuelva bien antes y después de calentar para prevenir que el hervor desborde. |
| **Nuggets** | 4 ea<br>6 ea<br>8 ea | • Coloque una toalla de papel sobre el plato y arregle los nuggets en forma esparcida sobre la toalla.<br>• No cubra. Deje reposar 1 minutos |
| **Tocino** | 1 rebanadas<br>2 rebanadas<br>3 rebanadas | • Coloque dos toallas de papel en un plato y arregle el tocino sobre la toalla de papel, no las encime. Cubra con una toalla de papel adicional. Quite la toalla de papel inmediatamente después de cocinar.<br>• Use la función mas/menos para lo crujiente que se desee. |

## USO DE LA FUNCIÓN +30 SEG.

**1.** Esta tecla ahorra tiempo y le permite configurar rápidamente y comenzar la cocción en el microondas sin la necesidad de oprimir la tecla Inicio.

**Ejemplo: Para programar AGREGAR 30 SEG para añadir 2minutos .**

1. Oprima la tecla +30 seg. 4 veces. El horno comienza la cocción y la pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo.

## AUTO DESCONGELADO

Para descongelar alimentos congelados, programe el peso de los alimentos y el horno de microondas automáticamente programa el tiempo de descongelado, el nivel de potencia y el tiempo de reposo.

**1.** Presione el botón **Auto Descongelado**. La pantalla muestra “0.2 kg” si ha programado el horno para medidas del sistema métrico.

**2.** Para programar el peso de sus alimentos presione repetidamente el botón **Auto Descongelado**. Esto aumenta el peso en incrementos de 200 g (0,5 libras) y hasta un máximo de 2,6 kg (6,0 libras). Si usted está usando el sistema métrico entonces los incrementos serán de 0,2 kg.

También puede usar los botones numéricos para ingresar directamente el peso de los alimentos.

El horno calcula el tiempo de descongelado y comienza automáticamente. El horno emitirá sonidos bip dos veces durante el descongelado.

**3.** Presione el botón **Pausa/Cancelar**, abra la puerta del horno, y voltee los alimentos.

**4.** Presione el botón **Inicio** para continuar con el descongelado.

Vea la página 26 para consultar la Guía para descongelar automáticamente.

## USO DEL AHORRO DE ENERGÍA

**1.** Cuando se toca este icono, se enciende el modo de ahorro de energía con la pantalla apagada.

Si toca otra vez el icono, abre la puerta o toca cualquier otro botón puede volver a ver la hora correcta, ya que el reloj interno continua funcionando durante el modo de ahorro de energía.

# AUTO RECALENTADO

Para recalentar alimentos, seleccione el tipo de plato y el número de porciones que desea recalentar, y el horno de microondas programa automáticamente el tiempo de recalentado.

**1.** Presione repetidamente el botón **Auto Recalentado** para seleccionar el tipo de plato que desea recalentar. La cantidad inicial para cada tipo de plato es de 1 porción.

**Plato de Comida**

**Guisado**

**Pasta**

Usted puede seleccionar hasta cuatro porciones para guisados y Pasta. Para plato de Comida solamente se puede programar una porción. La pantalla muestra el plato y la cantidad que usted ha elegido.

**2.** Use los botones numéricos para aumentar el tamaño de la porción. Por ejemplo, para tres porciones , presione el botón **"3"** (Refiérase al Cuadro de Auto Recalentado abajo para obtener el número de porciones posibles). La pantalla muestra el número de porciones que usted ha seleccionado.

**3.** Presione el botón **Inicio.**
La pantalla mostrará Tiempo de cocción.

## Cuadro Recalentado Automático

| Articulo | Peso | Observaciones |
|---|---|---|
| **Plato de Comida** | 1 Porciiones | • Cubra el plato con película plástica ventilada o papel encerado ventilado<br>• Contenido<br>- 85 a 113 g de carne roja, aves o pescado (hasta 170 g si es con hueso)<br>- ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.)<br>- ½ taza de vegetales (aproximadamente 85 a 113 g) |
| **Guisado** | 1 a 4 Porciones (226 g por porcion) | • Cubra con una tapa o con película plástica ventilada.<br>• Mezcle los alimentos una vez antes de servir. |
| **Pasta** | 1 a 4 Porciones (226 g por porcion) | |

# PROGRAMANDO LOS TIEMPOS DE COCCIÓN Y LOS NIVELES DE POTENCIA

Su microondas le permite programar hasta dos diferentes etapas de cocción, cada una con su propio tiempo y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad de calentamiento desde Tibio (1) hasta Alto (0).

## COCCIÓN EN UNA SOLA ETAPA

Para cocción en una sola etapa, solamente necesita programar un tiempo de cocción. El nivel de potencia se programa automáticamente en Alto. Si usted desea programar potencia en cualquier otro nivel, entonces usted debe usar el botón **Nivel de Potencia.**

**1.** Use los botones numéricos para programar un tiempo cocción. Puede programar un tiempo desde un segundo hasta 99 minutos con 99 segundos. Para programar un tiempo mayor que un minuto ingrese los segundos también. Por ejemplo, para programar 20 minutos, ingrese 2, 0, 0, 0.

**2.** Si usted desea programar un nivel de potencia diferente a Alto, entonces presione el botón **Nivel de Potencia,** use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia.

**Niveles de Potencia:**

| | |
|---|---|
| **1 = Tibio** | **2 = Bajo** |
| **3 = Descongelar** | **4 = Medio bajo** |
| **5 = Medio** | **6 = Fuego Lento** |
| **7 = Medio alto** | **8 = Recalentar** |
| **9 = Saltear** | **0 = Alto** |

**3** Presione el botón **Inicio** para comenzar a cocinar. Si usted desea cambiar el nivel de potencia, entonces presione el botón **Pausa/Cancelar** antes de presionar el botón **Inicio**, y reingrese todas las instrucciones.

Resultado : Se inicia la cocción y una vez finalizada:
1) El horno emite sonidos bip.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).

## COCCIÓN MULTIETAPAS

Algunas recetas requieren de diferentes etapas de cocción a diferentes temperaturas. Usted puede programar etapas múltiples de cocción con su microondas.

**1.** Siga los pasos 1 y 2 de la sección “Cocción en una sola etapa” en esta página.

Cuando se ingresa más de una sola etapa de coccion, se debe presionar el botón **Nivel de Potencia** antes de que la segunda etapa de cocción pueda ser ingresada.
Para programar el **Nivel de Potencia** en Alto para una etapa de cocción, presione el botón **Nivel de Potencia** dos veces.

**2.** Use los **botones numéricos** para programar un sedespués gundo tiempo de cocción.

**3.** Presione el botón **Nivel de Potencia**, después use los **botones numéricos** para programar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción.

**4.** Presione **Inicio** para comenzar a cocinar.

La cocción Microondas tiene prioridad independientemente de lo establecido en la cocción Multi- Etapas.

## USANDO LOS BOTONES MÁS Y MENOS

Los botones Más y Menos le permiten ajustar los tiempos preprogramados de cocción. Solamente funcionan con **Recalentado Automático, Los Tiempos de Cocción** y los botones de Cocción Instantánea. Use los botones Más y Menos solamente hasta que usted ya ha comenzado a cocinar con uno de estos procedimientos.

**1.** Para AGREGAR más tiempo a un procedimiento automático de cocción, presione el botón **Más(9)**.

**2.** Para REDUCIR tiempo a un procedimiento automático de cocción, presione el botón **Menos(1)**.

“Si desea aumentar/reducir el tiempo de cocinado por 10 seg., presione la tecla de Mas(9) o Menos(1).”

## USANDO EL CRONÓMETRO

1. Use los **botones numéricos** para programar la cantidad de tiempo que quiere que el cronómetro corra.
2. Presione el botón **Cronómetro.**
2. La pantalla cuenta regresivamente y emite bips cuando el tiempo ha llegado a su fin.



## MODO DEMOSTRACIÓN

Usted puede usar el Modo Demostración para ver como opera su horno de microondas sin el calentamiento del horno.

1. Presione el botón **“0”**, y presione el botón **“1”**.

Para apagar el modo demostración, repita los pasos 1 arriba.

## PROGRAMANDO EL SEGURO DE PROTECCIÓN CONTRA NIÑOS

Usted puede bloquear su horno de microondas de manera que no pueda ser usado por niños sin supervisión.

1. Presione el botón **“0”**, y presione el botón **“2”**.

En este momento el horno de microondas no puede usarse sino hasta que sea desbloqueado. Para desbloquearlo, repita los pasos 1 arriba.

# instrucciones para cocinar

## UTENSILIOS PARA COCINAR

### Uso recomendado

- **Platos y tazones de vidrio y de vidriocerámica**: Uselos para calentar o cocinar.
- **Plato grill para horno de microondas**: Uselo para asar el exterior de artículos pequeños como bisteces, chuletas o pancakes. Siga las instrucciones provistas con su plato grill.
- **Envoltura de plástico para horno de microondas**: Usela para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para que escape algo de vapor y evite colocarla directamente sobre los alimentos.
- **Papel encerado**: Uselo como una cubierta para evitar salpicaduras.
- **Toallas y servilletas de papel**: Uselas para cubrir durante periodos cortos; absorben el exceso de humedad y evitan el salpicado. No use toallas de papel reciclado, las cuales pueden contener metal y pueden encenderse.
- **Platos y tazas de papel**: Uselos para períodos cortos de calentamiento a temperaturas bajas. No use papel reciclado, el cual puede contener metal y puede encenderse.
- **Termómetros**: Use solamente aquellos marcados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas) y siga todas las indicaciones. Revise los alimentos en varios lugares. Los termómetros convencionales pueden usarse una vez que los alimentos han sido retirados del horno.

### Uso limitado

- **Papel aluminio**: Use tiras angostas de papel aluminio para evitar la sobrecocción de las áreas expuestas. El usar demasiado papel aluminio puede dañar su horno, así es que tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana y gres:** Puede usarlos si están etiquetados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas). Si no están etiquetados entonces pruébelos para asegurarse de que pueden usarse con seguridad. Nunca use trastes que tengan molduras o adornos metálicos.
- **Plásticos**: Uselos solamente que estén etiquetados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas). Otros plásticos pueden derretirse.
- **Paja, mimbre y madera**: Uselos solamente para calentar durante un período corto, ya que pueden ser flamables.

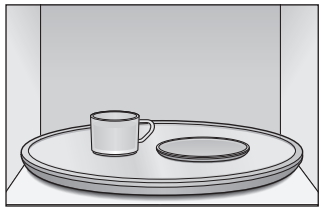
## No recomendados

- **Frascos y botellas de vidrio**: El vidrio normal es demasiado delgado para ser usado en el horno de microondas y pueden astillarse.
- **Bolsas de papel**: Son un riesgo de incendio, exceptuando las bolsas de las palomitas de maíz que están diseñadas para usarse en el horno de microondas.
- **Platos y tazas de espuma**: Pueden derretirse y dejar un residuo dañino en los alimentos.
- **Contenedores de plástico para guardar alimentos y contenedores de alimentos**: Los contenedores como los envases de margarina pueden derretirse en el horno de microondas.
- **Utensilios de metal**: Pueden dañar su horno. Retire todo el metal antes de cocinar.

# PROBANDO LOS UTENSILIOS

Si usted no está seguro de que un plato se pueda usar en el microondas o no, entonces puede hacer esta prueba:

**1.** Llene una taza con agua y póngala dentro del horno, junto al plato que quiere probar.



**2.** Presione el botón **+30 Seg.** una vez para calentarlos por 30 seg.

**3.** Presione el botón **Inicio.**

El agua debe estar tibia y el plato que usted está probando debe estar frío. Si el plato está tibio, entonces está absorbiendo energía de microondas y no puede usarse en el horno de microondas.

# GUÍA DE DESCONGELADO AUTOMÁTICO

| Alimento | Cantidad | Procedimiento |
|---|---|---|
| **Roast Beef, Cerdo** | 1 kg a 2,5 kg | Comience colocando hacia abajo el lado grasoso del alimento. Después de cada etapa voltee el alimento y cubra cualquier porción que se encuentre templada usando tiras delgadas de papel aluminio |
| **Bistecs, Chuletas, Pescado** | 0,2 kg a 1,3kg | Después de cada etapa, reacomode los alimentos. Si encuentra porciones templadas o descongeladas de alimento, entonces cúbralas usando tiras angostas y planas de papel aluminio. Retire las partes del alimento que estén casi descongeladas. Deje reposar el alimento, cubierto de 5 a 10 minutos. |
| **Carne molida** | 0,2 kg a 1,3 kg | Después de cada etapa, retire las porciones que estén casi descongeladas. Deje reposar, cubierta con papel aluminio, de 5 a 10 minutos. |
| **Pollo entero** | 1 kg a 2,5 kg | Retire las menudencias antes de congelar aves. Comience a descongelar colocando la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa voltee el pollo y cubra las porciones templadas usando tiras angostas de papel aluminio. Después de la segunda etapa, cubra otra vez las porciones templadas usando papel aluminio. Deje reposar el ave, cubierta de 30 a 60 minutos dentro del refrigerador. |
| **Pollo en piezas** | 0,2 kg a 1,3 kg | Después de cada etapa, reacomode o retire las piezas que estén casi descongeladas. Deje reposar durante 10 a 20 minutos. |

Revise los alimentos cuando el horno emita una señal sonora. Después de la etapa final, las secciones pequeñas pueden tener hielo aún: déjelas reposar para continuar con el descongelado. No descongele hasta el punto en todos los cristales de hielo se hayan derretido. El cubrir asados y filetes con pedazos pequeños de papel metálico evita que las orillas se cocinen antes de que el centro del alimento se haya descongelado. Use tiras angostas y planas de papel aluminio para cubrir las orillas y las secciones más delgadas de los alimentos.

# TÉCNICAS PARA COCINAR

## Mezclando

Mezcle los alimentos como cacerolas y vegetales mientras los cocina para distribuir uniformemente el calor. Los alimentos que se encuentran en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápido, de manera que debe mezclar del exterior hacia el centro. El horno se apagará cuando abra la puerta para mezclar sus alimentos.

## Acomodado

Acomode los alimentos de formas irregulares como las piezas de pollo o las chuletas, colocando las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior de la tornamesa en donde reciben más energía de microondas. Para evitar la sobrecocción, coloque las partes delgadas o delicadas hacia el centro de la tornamesa.

## Cubriendo

Cubra los alimentos con tiras angostas de papel aluminio para evitar que se cocinen de más. Las áreas que requieren cubrirse incluyen las puntas de las alas de aves, los extremos de las patas de aves y las esquinas de los platones cuadrados para hornear. Use solamente pequeñas cantidades de papel aluminio. Las cantidades grandes pueden dañar su horno.

## Volteando

Voltee los alimentos a la mitad de la cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante para artículos grandes como asados grandes.

## Tiempo de reposo

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cocinándose unos pocos minutos después de que el horno se detiene. Deje reposar los alimentos para completar su cocción, especialmente alimentos como los asados y los vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para terminar la cocción al centro sin que se cocinen de más las áreas exteriores.
Todos los líquidos, como las sopas y el chocolate caliente deben ser agitados o mezclados cuando la cocción termina. Deje reposar los líquidos un momento antes de servirlos. Cuando caliente alimento para bebé, mezcle bien y pruebe la temperatura antes de servirlo.

## Agregando humedad

La energía de microondas es atraída por las moléculas de agua. Los alimentos desiguales en contenido de humedad
deben cubrirse o deben dejarse reposar de manera que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

## Consejos generales

- Los alimentos densos como las papas, tardan más en calentarse que los alimentos más ligeros. Los alimentos de textura delicada deben ser calentados a un nivel de potencia bajo para evitar que se hagan ásperos.
- La altitud así como el tipo de utensilios que usa pueden afectar los tiempos de cocción. Cuando cocine por primera vez una receta, programe el tiempo mínimo de cocción que indica y revise ocasionalmente los alimentos para evitar que se cocinen de más.
- Los alimentos que tienen una piel o concha no porosa, como las papas, los huevos y las salchichas deben peforarse para evitar que estallen.
- El freír calentando aceite o grasa no es recomendable. La grasa o el aceite pueden hervir repentinamente causando quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. Por ejemplo la jalea que se encuentra dentro de las donas rellenas estará más caliente que la masa. Para evitar quemaduras, tenga esto en mente.
- El enlatar sus alimentos en casa usando el horno de microondas no es recomendable ya que puede ser que no todas las bacterias nocivas sean destruidas durante el proceso de calentamiento con microondas.
- Aunque las microondas no calientan los utensilios, el calor es transferido generalmente a dichos utensilios. Siempre use guantes protectores contra calor cuando retire alimentos del horno de microondas e instruya a los niños para que hagan lo mismo.

# GUÍA DE COCCIÓN

## Guía para cocinar carnes en su microondas

- Coloque la carne sobre una parrilla para asar especial para microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Empiece colocando la carne con el lado grasoso hacia abajo. Use tiras angostas de papel aluminio para cubrir cualquier punta de hueso o áreas delgadas de carne.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas siguientes son las temperaturas a las que se saca la carne. La temperatura de los alimentos se incrementará durante el tiempo de reposo.

| Alimento | Tiempo de cocción/ Nivel de potencia | Instrucciones |
|---|---|---|
| **Roast Beef Sin hueso**<br><br>Hasta 1,8 kg | Tiempo de cocción:<br>7 a 10 min por cada 454 g para 46,1 °C - “Crudo”<br>8 a 12 min por cada 454 g para 48,9 °C - “Medio”<br>9 a 14 min por cada 454 g para 62,7 °C - “Bien cocido”<br>Nivel de potencia: Alto (0) durante los primeros 5 minutos, después medio (5). | Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel film. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar durante 10 minutos. |
| **Puerco Sin hueso o con hueso**<br><br>Hasta 1,8 kg | Tiempo de cocción:<br>11 a 14 min por cada 454 g para 71,2 °C - “Bien cocido”<br>Nivel de potencia: Alto (0) durante los primeros 5 minutos, después medio (5). | Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con película plástica ventilada. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar por 10 minutos. |
| **Tocino**<br><br>2 a 6 rebanadas | Tiempo de cocción:<br>2 rebanadas: 1½ a 1¾ min<br>4 rebanadas: 3 a 3½ min<br>6 rebanadas: 4½ a 5½ min<br>Nivel de potencia: Alto (0) | Acomode las rebanadas sobre la parrilla o sobre un plato recubierto con toallas de papel. Cubra con toallas de papel. Hornee hasta que queden crujientes. |

## Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave sobre una parrilla para asar especial para horno de microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Cubra el ave con papel encerado para evitar el salpicado.
- Use papel aluminio para cubrir puntas de huesos, áreas delgadas de carne, o áreas que comiencen a cocinarse de más.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar el ave el tiempo recomendado.

| Alimento | Tiempo de cocción/ Nivel de potencia | Instrucciones |
|---|---|---|
| **Pollo entero**<br><br>Hasta 1,8 kg | Tiempo de cocción:<br>6 a 9 min por cada 454 g 76,6 °C a 82,2 °C<br>Nivel de potencia: Medio Alto (7) | Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que está cerca del hueso ya no esté de color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos. |
| **Piezas de pollo**<br><br>Hasta 907 g | Tiempo de cocción:<br>6 a 9 min por cada 454 g<br>82,2 °C carne obscura<br>76,6 °C carne clara<br>Nivel de potencia: Medio Alto (7) | Coloque el pollo con el lado del hueso hacia abajo sobre el plato, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que se encuentra cerca de los huesos ya no sea color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos |

## Guia para cocinar pescados y mariscos en su horno de microondas

- Cocine el pescado hasta que se separe en hojuelas fácilmente usando un tenedor.
- Coloque el pescado sobre una parrilla para asar que sea especial para cocinar en horno de microondas y sobre un plato que también sea seguro para cocinar en el horno de microondas.
- Para cocinar al vapor el pescado use una cubierta que quede justa. Una cubierta más ligera de papel encerado o de toalla de papel proporciona un menor grado de vaporización.
- No cocine de más el pescado; revíselo en el tiempo de cocción mínimo indicado.

| Alimento | Tiempo de cocción/ Nivel de potencia | Instrucciones |
|---|---|---|
| **Filetes**<br><br>Hasta 680 g | Tiempo de cocción:<br>6 a 10 min por cada 454 g<br>Nivel de potencia: Medio-Alto (7). | Acomode los filetes en un plato para hornear, volteando las piezas delgadas. Cubra con papel encerado. Si hay piezas de más de 12,7 mm de espesor, entonces voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos. |
| **Camarones**<br><br>Hasta 680g | Tiempo de cocción:<br>3 a 7 min por cada 454 g<br>Nivel de potencia: Medio-Alto (7). | Acomode los camarones en un plato para hornear sin que se traslapen o se encimen. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que estén firmes y opacos mezclándolos 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos. |
| **Bisteces**<br><br>Hasta 680 g | Tiempo de cocción:<br>3 a 5½ min por cada 454 g<br>Nivel de potencia: Medio-Alto (7). | Acomode los bisteces sobre la parrilla con las porciones carnosas hacia la parte exterior de la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar de 3 a 5 minutos. |

## Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Nunca cocine huevos en su cascarón, y nunca caliente huevos duros en su cascarón; pueden explotar.
- Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos justo hasta que estén listos; se ponen duros si los cocina de más.

## Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Los vegetales deben lavarse justo antes de cocinarlos. Por lo general no se necesita más agua. Si cocina vegetales densos como papas, zanahorias y frijoles verdes, agregue ¼ de taza de agua aproximadamente.
- Los vegetales pequeños (zanahorias rebanadas, chícharos, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que los grandes.
- Los vegetales enteros como las papas, bellotas, calabaza o maíz en su mazorca, deben ser acomodados formando un círculo sobre la tornamesa antes de cocinarlos. Se cocinarán más uniformemente si se voltean al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como los espárragos y la brócoli con el extremo del tallo apuntando hacia la orilla del plato y la punta hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o con película plástica ventilada para microondas.
- Para evitar que estallen se debe perforar la piel en muchos puntos a los vegetales enteros sin pelar como las papas, la calabaza, la berenjena, etc. antes de cocinarlos.
- Para una cocción más uniforme, mezcle o reacomode los vegetales enteros al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Generalmente mientras más densos sean los alimentos requerirán mayor tiempo de reposo. (El tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para que los alimentos grandes y densos se terminen de cocinar después de que han sido sacados del horno). Una papa horneada puede reposar fuera del horno durante cinco minutos antes de que la cocción termine, mientras que un plato de chícharos puede servirse inmediatamente.

# RECETAS

## Guisado de res y cebada

680 g de cubos de carne de guiso cortado en piezas de 2cm
½ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de harina para todo propósito.
1 Cucharada de salsa Worcestershire.
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res.
2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas finas (aproximadamente 1 taza)
½ Taza de cebada
1 Hoja (seca) de laurel
¼ Cucharada de pimienta
1 Paquete (255 a 284 g) de chícharos congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no esté rosa, mezclando una vez.

2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel de potencia 7 de 30 a 60 minutos hasta que las zanahorias y la carne de res estén suaves, mezclando 2 o 3 veces.

3. Agregue los chícharos. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir.
   **Rinde 6 Raciones.**

## Cacerola de brócoli y queso

¼ Taza de mantequilla o margarina
¼ Taza de cebolla picada
1½ Cucharadas de harina
½ Cucharada de sal
¼ Cucharada de mostaza seca
⅛ Cucharada de pimienta
1½ Tazas de leche
¼ Taza de pimiento rojo picado
2 Tazas de queso Cheddar, rayado
1 Paquete (255 a 284 g) de brócoli cocido (ya descongelado)
4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 1 o 2 minutos hasta que la cebolla esté suave, mezclando una vez.

2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.

3. Agregue el pimiento rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclar a media coccion. Vacíe el queso y mezcle hasta que se derrita.

4. Agregue el brócoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir.
**Rinde 4 raciones.**

## Ensalada tibia de papa

1kg de papas rojas pequeñas, cortadas en piezas de 1,5 cm
4 Rebanadas de tocino (sin cocinar), cortadas en piezas de 1,5 cm
¼ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de azúcar
1 Cucharada de sal
1 Cucharada de harina
½ Cucharada de apio picado
¼ Cucharada de pimienta
2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas estén suaves (7 a 10 minutos); mover 2 veces. Drene y póngalas a un lado para que se enfríen ligeramente.
2. En un tazón mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (2½ a 3½ minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con película plástica; doble una esquina de la película plástica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (1½ a 2½ minutos); mezcle una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacíe el aderezo sobre las papas. Mezcle bien. **Rinde 4 raciones.**

## Sopa de frijol negro

1 Taza de cebolla picada
1 Diente de ajo picado
2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros drenados.
1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo
1 Lata (207 a 251 ml) de maíz
1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos
1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

**1.** Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 litros de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 4 minutos hasta que se suavicen

**2.** Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.

**3.** Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia 7 durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir. **Rinde 1,8 litros aproximadamente.**

# entradas, platos de fondo, postres



## ADEREZO

| Código / Tiempo | Receta | Preparación |
|---|---|---|
| A-1<br>3 min . | • 1 Cucharadita de ajos molidos<br>• 1 Cebolla mediana picada<br>• 3 Cucharadas de aceite | En una cacerola mezclar los ingredientes y llevar al Cheff Samsung destapado por 3 minutos |

## ENTRADAS

### 1 . Brochetas de Pollo

| Código / Tiempo | Receta | Preparación |
|---|---|---|
| A-1<br>4 min. | Receta para 5 brochetas:<br>• 1 pechuga de pollo<br>• 1 pimiento rojo<br>• 1 cebolla<br>• 40 grs. de salsa Shar Siu (o cualquier otra de sabor agridulce)<br>• ½ taza de jugo de naranja<br>• 1 cda. de maicena<br>• Sal y pimienta<br>• Palitos de brochetas | Remojar los palitos de brocheta en agua.Cortar la pechuga, el pimiento y la cebolla en trozos pequeños. Agregar sal y pimienta al pollo. Armar las brochetas colocando cada uno de forma intercalada.<br>Mezclar la salsa agridulce con la naranja y macerar con esta las brochetas por 30 min.Retirar las brochetas de la salsa y colocarlas en un recipiente para microondas (reservar la salsa a un lado por un momento). Llevar las brochetas al Cheff Samsung y pulsar la tecla **Entradas 1** vez y luego la tecla **Inicio**.<br>Agregar la maicena a la salsa anterior y cocinar por 2 minutos en el Cheff Samsung. Remover a media cocción.<br>Verter la salsa sobre las brochetas al servir. |

### 2 . Flan Primavera

| Código / Tiempo | Receta | Preparación |
|---|---|---|
| A-2<br>18 min<br>30 seg.<br><br>Dos tiempos:<br>3min.<br>+<br>15min. 30 seg. | Receta para 8 personas:<br>• 1 tz. de zanahoria cortada en cubitos<br>• ½ tz. de arvejitas<br>• 200 grs. de jamón ingles picado<br>• 40 grs. de queso parmesano<br>• 6 huevos<br>• 1 tarro de leche evaporada<br>• 1 cda. de maicena<br>• Sal, pimienta y nuez moscada | Cocer las arvejitas y zanahorias colocándolas húmedas en bolsa plástica en el Cheff Samsung; pulsar la tecla **Entradas 2** veces y luego **Inicio**. Cuando el sonido lo indique retirar las verduras. Dejar el panel con el tiempo restante que indique.<br>En un recipiente mezclar la leche evaporada con la maicena, huevos, sal, pimienta y nuez moscada al gusto. Agregar el jamón picado, queso parmesano, y las verduras ya cocidas. Verter la mezcla en un molde rectangular. Llevar al Cheff Samsung, y pulsar únicamente la tecla **Inicio** para continuar cocinando con el tiempo restante que se indica en el panel. |

## 3 . Pastel de Papas

| Código / Tiempo | Receta | Preparación |
|---|---|---|
| **A-3**<br>**19 min.** | Receta para 4 personas:<br>• 2 papa blanca grandes<br>• ½ cebolla mediana picada<br>• 1 tz. de leche evaporada<br>• ½ tz. de crema de leche<br>• 40 grs. de queso parmesano<br>• 2 cdta. de maicena<br>• Orégano en polvo<br>• Sal, pimienta y nuez moscada | Pelar las papas, y cortarlas en láminas muy delgadas. (no remojar)<br>Luego, en un recipiente mezclar la leche evaporada con la crema de leche, la maicena, sal, pimienta y nuez moscada. Enmantequillar un molde cuadrado (de 20x20 cm.) y armar el pastel con capas de papa y cebolla empezando con una base de papas. Al final agregar la mezcla de leches. Terminar espolvoreando con queso parmesano y orégano en polvo. Llevar al cheff Samsung y pulsar la tecla **Entradas 3** veces y luego la tecla **Inicio.** |

# PLATOS DE FONDO

## 1 . Alitas Agridulces

| Código / Tiempo | Receta | Preparación |
|---|---|---|
| **A-1**<br>**14 min.** | • 700 grs. de alitas de pollo<br>• ½ tz. de azúcar rubia<br>• 100 grs. de salsa Ketchup<br>• ¼ tz. de sillao<br>• ¼ tz. de vinagre<br>• 1 cda. de maicena<br>• 2 dientes de ajo<br>• 2 dientes de ajo<br><br>* **Opcional: 1 cda. de salsa inglesa** | Retirar el exceso de piel de las alitas, sazonar con sal y pimienta. Hacer pequeños cortes a cada una.<br>En un recipiente mezclar el azúcar, ketchup, sillao, vinagre, maicena y ajos (si desea puede agregar también a esta mezcla la salsa inglesa). Agregar las alitas mezclándolas completamente con la salsa. Llevar al Cheff Samsung destapado, pulsar la tecla **Platos de Fondo 1** vez, revolver a media cocción y luego la tecla **Inicio**. |

## 2 . Enrollado de Carne

| Código / Tiempo | Receta | Preparación |
|---|---|---|
| **A-2**<br>**18 min.**<br>**Dos tiempos:10 min (solo la carne) + 8 min(con el sillao)** | • 300 grs. de carne molida<br>• 250 gr. de molida de pollo<br>• ½ manzana rallada<br>• ½ pan francés remojado en leche<br>• 3 huevos duros<br>• 1 tz. de agua<br>• ½ tz. de sillao<br>• 1 cda. de maicena<br>• Sal y pimienta | En un recipiente mezclar las carnes con la manzana rallada y el pan remojado en leche; sazonar con sal y pimienta.<br>Enmantequillar una bolsa plástica y extender la mezcla de carne sobre esta, colocar los huevos duros enteros en línea en un lado sobre la carne y enrollar con la ayuda del plástico.<br>Colocar el enrollado en molde rectangular.<br>Llevar al Cheff Samsung destapado, pulsar la tecla Platos de **Fondo 2** veces y luego **Inicio**.<br>Cuando el sonido lo indique (al terminar el tiempo) retirar y dejar el panel con el tiempo restante que indique.<br>Rociar sobre el enrollado la mezcla de agua, sillao y maicena sobre la carne y darle vuelta.<br>Llevar nuevamente al Cheff Samsung y pulsar la tecla **Inicio**. |

## 3 . Lasagna de Espinacas

| Código / Tiempo | Receta | Preparación |
|---|---|---|
| **A-3**<br>**10 min.** | • 200 grs. de espinaca picada<br>• ½ paquete de pasta de wantan<br>• 15 grs. de margarina<br>• 1 receta de salsa blanca ligera<br>• 150 grs. de jamón picado<br>• 200 grs. de queso edam o mozarella picado<br>• 40 grs. de queso parmesano<br>Salsa Blanca:<br>• 2 tz. de leche evaporada<br>• 50 grs. de margarina a temperatura ambiente.<br>• 2 cdas. de harina<br>• Sal, pimienta y nuez moscada | Salsa:<br>Derretir la margarina por 20 segundos en el Cheff Samsung. Retirar y agregar la harina y mezclar. Luego agregar la leche revolviendo y agregar también la sal, pimienta y nuez moscada. Cuando la mezcla este integrada llevar al Cheff Samsung destapado por 3 minutos revolviendo a mitad de cocción. Enmantequillar un molde cuadrado de 20x20 cm. Forrar la base con pasta de wantan, agregar salsa blanca, espinacas, jamón y queso edam; luego, wantan, salsa blanca, jamón y queso edam; nuevamente otra capa de wantan, salsa blanca, espinacas, jamón y queso edam; y luego una última capa de wantan solo con salsa blanca y queso parmesano. Colocar encima trocitos de margarina. Llevar al Cheff Samsung destapado, pulsar la tecla **Platos de Fondo 3** veces y luego **Inicio**. |

## 4 . Rollitos de Pollo

| Código / Tiempo | Receta | Preparación |
|---|---|---|
| **A-4**<br>**7 min.**<br>**Dos tiempo:**<br>**2 min**<br>**+**<br>**5 min(con tocino)** | Receta para 2 rollitos:<br>• 1 pechuga de pollo deshuesada<br>• 8 tiras de tocino<br>• Sal y pimienta<br><br>Salsa: 3 minutos (aparte)<br>• 3 cdas. sillao<br>• 1 cdta. de Kion fresco rallado<br>• 2 dientes de ajo<br>• 1 tira de cebolla china picada<br>• 1 cdta. maicena<br>• ½ tz. de agua | Cortar la pechuga en dos y abrirlas con un corte en el medio, sazonar con sal y pimienta. Rellenar con 3 tiras verdes y una tira blanca de cebolla china y enrollar. Llevar al Cheff Samsung, pulsar la tecla **Platos de Fondo 4** veces y luego **Inicio**. (1 minuto por rollito). Cuando el sonido lo indique (al terminar el tiempo) retirar y dejar el panel con el tiempo restante que indique.Enrollar con el tocino, llevar al Cheff Samsung y pulsar la tecla Inicio. (2 minutos más por cada rollito).<br>Salsa:<br>Diluir la maicena con el agua, agregar el sillao, kion y ajo y mezclar. Llevar esta mezcla al Cheff Samsung por 2 minutos. Revolver a media cocción y una vez lista agregar la cebolla china picada y mezclar. Rociar sobre las pechugas al servir. |

# POSTRES

## 1 . Brownies

| Código / Tiempo | Receta | Preparación |
|---|---|---|
| **A-1**<br>**6 min** | • 2 huevos<br>• 1 ¼ tz. de azúcar blanca<br>• 1 tz. de harina<br>• ¼ tz. de cocoa<br>• 75 gr. de mantequilla<br>• 1 cda. de aceite<br>• 2 cdas. de leche<br>• ½ tz. de pecanas picadas<br><br>*** Opcional:**<br>• 1 cdta. de vainilla<br>• ½ cdta. de canela | Suavizar la mantequilla en el Cheff Samsung por 20 segundos (pulsar el numero 20 y luego la tecla Inicio).<br>Agregar el azúcar, huevos, leche y aceite; luego agregar la cocoa, harina, canela, vainilla y pecanas. Colocar en molde de 20x20 cm. (Sin enmantequillar).<br>Llevar al Cheff Samsung destapado, pulsar la tecla **Postres 1** vez y luego la tecla **Inicio**. Al finalizar el tiempo, retirar del cheff Samsung y espolvorear con azúcar en polvo y/o pecanas picadas. |

## 2 . Keke de Chocolate

| Código / Tiempo | Receta | Preparación |
|---|---|---|
| **A-2**<br>**8 min.** | • 1 ½ tz. de harina preparada<br>• 3 cdas. de cocoa<br>• 1 tz. de azúcar<br>• 2 huevos<br>• ½ tz. de aceite<br>• ½ tz. de leche evaporada<br>• ½ tz. de agua<br>• 1 cdta. de vainilla<br>• ¼ cdta. de sal<br><br>*** Opcional:**<br>• ½ cdta. de bicarbonato | Keke:<br>Enmantequillar un molde para crema volteada y espolvorear con canela.<br>Luego, cernir la harina con la cocoa, sal y bicarbonato (opcional).<br>Aparte, mezclar la leche con el agua, el aceite, los huevos y la vainilla. Agregar esta mezcla a la harina, mezclar bien y al último agregar todo el azúcar.<br>Colocar la masa en el molde y tapar con un pañito húmedo. Llevar al Cheff Samsung, pulsar la tecla **Postres 2** veces y luego la tecla **Inicio**. |

## 3 . Pie de Maracuyá

| Código / Tiempo | Receta | Preparación |
|---|---|---|
| **A-3**<br>**6 min.**<br>**Potencia 7** | Masa:<br>• 30 unids. de galletas de vainilla (3 paquetes)<br>• 75 grs. de margarina derretida<br>Relleno:<br>• ½ tz. de pulpa de maracuyá (5 unid. Aprox.)<br>• 1 lata de leche condensada<br>• 4 yemas de huevo<br>Merengue:<br>• 4 claras de huevo<br>• ½ tz. de azúcar blanca | Masa:<br>Moler las galletas de vainilla. Derretir la margarina en el Cheff Samsung por 1min. Agregarla a las galletas molidas y mezclar. Colocar la mezcla sobre el molde de pie y presionar hasta que quede bien firme. Dejar enfriar.<br>Relleno:<br>Mezclar la leche condensada con el jugo de maracuyá y las 4 yemas. Verter sobre la masa. Llevar al Cheff Samsung, pulsar la tecla **Postres 3** veces y luego la tecla **Inicio**. Retirar y dejar enfriar.<br>Merengue:<br>Batir las claras a punto de nieve con el azúcar, colocarlas sobre el pye formando picos de nieve, espolvorear con canela y llevar al Cheff Samsung por un minuto. Retirar y dejar enfriar antes de servir. |

## 4 . Tres Leches

| Código / Tiempo | Receta | Preparación |
|---|---|---|
| **A-4**<br>**8 min.** | Bizcocho:<br>• 1 ½ tz. de harina preparada<br>• 1 tz. de azúcar blanca<br>• ½ tz. de leche evaporada<br>• ½ tz. de agua<br>• 2 huevos<br>• ½ tz. de aceite<br>• 1 cdta. de vainilla<br>• ¼ cdta. de sal<br>3 leches:<br>• 1 lata de leche condensada<br>• 1 tz. de leche evaporada<br>• 1 tz. de crema de leche<br>Merengue:<br>• 3 claras de huevo<br>• ½ tz. de azúcar blanca<br>• Chocolate rallado ó canela en polvo | Bizcocho:<br>Enmantequillar un molde rectangular de 28x18 cm. y espolvorear con pan molido tostado.En un recipiente mezclar la leche evaporada con el agua, los huevos, el aceite y la vainilla, agregar la harina cernida y la sal, luego agregar el azúcar de una sola vez y mezclar bien. Colocar la mezcla en el molde y tapar con un pañito húmedo. Llevar al Cheff Samsung, pulsar la tecla **Postres 4** veces y luego **Inicio**.<br>3 leches:<br>Mezclar la leche condensada con la leche evaporada y la crema de leche.Apenas este listo el keke retirar del horno, emparejar la superficie de modo que quede plana al ras del molde (cortar un poco de keke si es necesario). Pinchar repetidas veces con un cuchillo y agregar la mezcla de leches sobre el bizcocho hasta que se absorba completamente. Dejar enfriar.<br>Batir las claras a punto de nieve con el azúcar, una vez frío el postre decorar con el merengue y espolvorear con chocolate rallado o canela en polvo. |

## GUIA PARA RESOLVER PROBLEMAS

Antes de que llame a una persona del servicio para que repare su horno, revise esta lista de posibles problemas y soluciones.

### Ni la pantalla ni el horno funcionan.

Introduzca apropiadamente la clavija dentro de un contacto aterrizado.

- Si el contacto esta controlado por un interruptor de pared, entonces asegurese de que el interruptor de pared este encendido.
- Retire la clavija del contacto, espere 10 segundos y despues conectela de nuevo.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.
- Conecte otro aparato en el contacto; si el otro aparato no funciona, entonces haga que un electricista calificado repare el contacto.
- Conecte el horno en otro contacto.

### La pantalla del horno funciona, pero el horno no cocina.

- Asegurese de que la puerta este bien cerrada.
- Revise para ver si hay material de empaque u otro material pegado al sello de la puerta.
- Revise la puerta buscando daños.
- Presione el boton Pausa/Cancelar dos veces y reingrese todas las instrucciones de coccion.

### El horno se apaga antes de que el tiempo programado haya terminado.

- Si no ha habido una interrupcion en el suministro de energia electrica, entonces retire la clavija del contacto, espere diez segundos, despues conectela de nuevo. Si hubo una interrupcion en el suministro de energia electrica, entonces el indicador de tiempo mostrara: 88:88 Reprograme el reloj y las instrucciones de coccion.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.

### Los alimentos se están cocinando muy lentamente.

- Asegúrese de que el horno esté en su propia línea de circuito de 12 Amperes. El operar otro aparato en el mismo circuito puede causar una caída de voltaje. Si es necesario cambie el horno a su circuito propio.

### Se ven chispas o formación de “arco” eléctrico.

- Retire cualquier utensilio, plato o cinta metálica. Si está usando papel metálico, entonces use solamente tiras angostas y deje por lo menos un espacio libre de 2,54 cm entre el papel metálico y las paredes interiores del horno.

### La tornamesa produce ruidos o se atora.

- Limpie el plato, el anillo giratorio y el piso del horno.

- Asegúrese de que el plato y el anillo giratorio estén correctamente colocados.

### El usar el horno de microondas causa interferencia en la television o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros aparatos electrodomesticos pequeños, como secadoras de pelo. Aleje su horno de microondas de otros aparatos, como su television o radio.

### Notas

Si el horno se programa mas de 20 minutos a 80/90/100% del nivel de potencia, despues de los primeros 20 minutos, el nivel de potencia se ajustara automaticamente al 70% evitando la sobre coccion del alimento.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

- Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de alimento y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, causando que el horno pierda eficiencia.
- Limpie inmediatamente los derrames. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las partículas pegadas de los alimentos o los líquidos pegados, caliente en el nivel de potencia Alto 2 tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener fresco el horno) dentro de un tazón de 4 tazas de capacidad durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la charola de vidrio cuando limpie el horno o charola. Para evitar que la charola se rompa, manéjela con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave cuidadosamente la charola en agua templada y jabonosa o en la lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque usando un trapo seco. Para prevenir daños a las partes operativas del horno, no permita que el agua resbale dentro de las aberturas.
- Lave la ventana del horno usando un jabón muy suave y agua. Asegúrese de usar un trapo suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta del horno, entonces límpielo con un trapo suave. El vapor se puede acumular cuando se opera el horno en condiciones de humedad alta y de ninguna manera indica una fuga de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno sino hay alimentos en su interior; esto puede dañar al tubo del magnetrón o a la charola de vidrio. Quizá desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no está en uso para evitar daños si el horno es encendido accidentalmente.

# ESPECIFICACIONES

| Modelo | AMW8113B/W/ST |
|---|---|
| Cavidad del horno | 32 litros |
| Controles | 10 Niveles de potencia incluyendo descongelado |
| Cronometro | 99 minutos 99 segundos |
| Fuente de energia | 220 V ca 60 Hz |
| Salida de potencia | Microondas 1000 Watts |
| Dimensiones exteriores | 51,8 (Ancho) x 29,7 (Alto) x 39,0 (Fondo) cm |
| Dimensiones cavidad horno | 33,4 (Ancho) x 25,2 (Alto) x 35,7 (Fondo) cm |
| Peso Neto/Bruto | 13,5 / 15 kg |

# guía rápida

| Función | Operación |
|---|---|
| Ajuste de Reloj | **1.** Presione **RELOJ**.<br>**2.** Use botones numéricos para seleccionar hora.<br>**3.** Presiones **RELOJ** de nuevo. |
| Cocción en una etapa | **1.** Use botones numéricos para seleccionar tiempo.<br>**2.** Seleccione nivel de poder o deje alto.<br>**3.** Presione **INICIO**. |
| Cocinado +30 Seg. | **1.** Presione el botón **+30 Seg.** por cada minuto de cocción.<br>**2.** El tiempo se vera en pantalla y el horno comenzara.<br>**3.** Presione **INICIO**. |
| Botones de Cocinado Instantánea | **1.** Presione botón que corresponde al alimento que esta cocinando.<br>**2.** Presione el botón para seleccionar el tamaño de la porción.<br>**3.** Presione **INICIO**. |
| Auto Descongelado | **1.** Presione **AUTO DESCONGELADO.**<br>**2.** Ingrese el peso del alimento presionando el botón de **AUTO DESCONGELADO** repetidamente o con los botones numéricos.<br>**3.** Después de medio tiempo, presione **PAUSA/CANCELAR** voltee el alimento, y presiones **INICIO** para re iniciar. |
| Ajuste de Niveles de Poder y Tiempo de Cocinado | **1.** Use botones numéricos para tiempo de cocción. seleccionar el tipo de platillo para recalentar.<br>**2.** Para programar un nivel de potencia diferente a **ALTO**, entonces presione el boton **NIVEL DE POTENCIA** y use los botone numericos para ingresar el nivel de potencia<br>**3.** Presione **INICIO** para empezar a cocinar. |
| Auto Recalentado | **1.** Presione **AUTO RECALENTADO** repetidamente para selec-cionar tipo de platillo.<br>**2.** Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos.<br>**3.** Presione **INICIO** para comenzar. |

# memo

# memo

## ¿TIENE ALGUNA PREGUNTA O ALGÚN COMENTARIO?

| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|---|---|---|
| ARGENTINE | 0800-333-3733 | www.samsung.com |
| BRAZIL | "0800-124-421<br>4004-0000" | www.samsung.com |
| CHILE | 800-SAMSUNG(726-7864) | www.samsung.com |
| COLOMBIA | 01-8000112112 | www.samsung.com |
| COSTA RICA | 0-800-507-7267 | www.samsung.com |
| DOMINICA | 1-800-751-2676 | www.samsung.com |
| ECUADOR | 1-800-10-7267 | www.samsung.com |
| EL SALVADOR | 800-6225 | www.samsung.com |
| GUATEMALA | 1-800-299-0013 | www.samsung.com |
| HONDURAS | 800-7919267 | www.samsung.com |
| JAMAICA | 1-800-234-7267 | www.samsung.com |
| NICARAGUA | 00-1800-5077267 | www.samsung.com |
| PANAMA | 800-7267 | www.samsung.com |
| PERU | 0-800-777-08 | www.samsung.com |
| PUERTO RICO | 1-800-682-3180 | www.samsung.com |
| TRINIDAD & TOBAGO | 1-800-SAMSUNG(726-7864) | www.samsung.com |
| VENEZUELA | 0-800-100-5303 | www.samsung.com |

Código No.: DE68-03479G-01